

# Kruiden olijf olie



## Ingrediënten :

- Smaakvolle olijfolie
- Takjes tijm
- Teentje knoflook, in dunne plakjes
- Rood pepertje in ringetjes, of chilivlokken
- Snuf Zout
- Handje basilicum blaadjes

## Materialen:

- Steelpan
- Zeefje
- Potje, of flesje

## Bereiding:

### **Kruidenolie:**

1. Stop enkele takjes tijm, de dunne plakjes knoflook en peperringetjes of chilivlokken in een flesje, karaf of jam/wekpotje. Afhankelijk van de gewenste sterkte gebruik je meer of minder kruiden en laat je het flesje langer of korter trekken.

### **2. Basilicum olie:**

Doe een hand basilicumblaadjes in een hakmolentje en voeg wat olijfolie toe. Draai het geheel tot een dikke groene olie. Voeg eventueel nog wat extra olie toe en breng op smaak met wat zout. Doe de (dikke) basilicumolie in een flesje, karaf of jam/wekpotje en bewaar tot gebruik.

## Tips:

1. Varieer niet alleen met de verhoudingen van kruiden, maar ook een met de verschillende smaken olie
2. Zorg in verband met de houdbaarheid dat je de kruiden altijd wast en volledig droogt voordat je ze gebruikt
3. Basilicumolie is erg lekker op een tomaten, of papriksoep